

Galaretki kawowe



PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mocna kawa	200 ml
likier kawowy	200 ml
kremówka	100 ml
brązowy cukier	2 łyżeczki
cukier puder	1 łyżeczka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować 6 szklaneczek o objętości 100 ml. Zaparzyć mocną kawę, w 100 ml gorącej rozpuścić łyżeczkę żelatyny, dodać łyżeczkę cukru, wymieszać z likierem kawowym. Przełać do szklaneczek, ostudzić i wstawić do lodówki, aby galaretka stężała. Zaparzyć ponownie kawę i do 100 ml dodać łyżeczkę cukru i 1/2 łyżeczki żelatyny. Ostudzić, przełać na warstwę z likierem. Ponownie wstawić do lodówki. Kremówkę podgrzać, wymieszać z cukrem pudrem i resztą żelatyny. Przystudzić, wylać na warstwę kawy, wstawić do lodówki, żeby galaretka stężała. Przed podaniem udekorować ziarenkiem kawy.